



HONUNGSBAKELSE med färska bär och mandelmaräng

En luftig, ljuvlig dessert där honungens sötma möter friska bär och krispig mandelmaräng. Går att förbereda och montera vid servering.

Ingredienser

8 BITAR

TID: ca 40 minuter

2 st ägg

1 dl honung

1 dl vetemjöl

½ dl mandelmjöl

1 tsk bakpulver

2 äggvitor

¾ dl socker

½ dl flagad mandel

2 dl vispgrädde

2 dl färska bär

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 °C. Vispa ägg och honung pösigt, rör i alla torra ingredienser. Häll smeten i muffinsformar eller i en form, ca 20x30 cm, klädd med bakplåtspapper.
2. Vispa äggvitorna till ett fast skum. Tillsätt sockret lite i taget och vispa

till en fast, glansig maräng. Bred ovanpå smeten och strö på mandel. Grädda i 20–25 minuter tills ytan är gyllene. Låt svalna helt.

Servera med vispad grädde och färska bär. Ringla gärna över lite extra honung.